



## QUICHE AUX PLEUROTÉS

### Ingrédients :

#### Garniture :

- 3 gousses d'ail finement hachées
- 100 g de cerfeuil finement haché
- 200 g de lardons fumés
- 20 cl de crème fraîche
- 20 cl de lait entier
- 350 g de pleurotes
- 3 gros œufs entiers
- sel, poivre du moulin

#### Pâte à fougasse :

- 5 cl d'eau
- 12 g de sel
- 500 g de farine
- 25 cl d'huile d'olive
- 5 g de sucre en poudre
- 10 g de levure boulangère
- 10 g d'herbes de Provence

- Dans un saladier, fouettez les œufs avec la crème fraîche, le lait, l'ail haché et le cerfeuil. Salez et poivrez. Filmez et réservez au réfrigérateur.
- Pour réaliser la pâte à fougasse : placez tous les ingrédients dans le bol d'un robot, et pétrissez 10 minutes. Étalez au rouleau sur une épaisseur de 2 cm sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson et laissez lever 1 heure à température ambiante. Vous pouvez aussi utiliser une pâte feuilletée (400 g).
- Préchauffez le four à 180°C. Faites cuire la pâte à fougasse à blanc durant 20 minutes (cela n'est pas nécessaire pour la pâte feuilletée).
- Lavez et essuyez les pleurotes. Disposez-les sur la pâte précuite.
- Dans une poêle, faites revenir les lardons jusqu'à l'obtention d'une belle coloration dorée puis ajoutez-les à l'appareil réservé, et versez le tout sur les pleurotes.
- Faites cuire pendant 25 minutes.

Retrouvez toutes les recettes à base de pleurotes sur :